



ДЕПАРТАМЕНТ МУНИЦИПАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ  
АДМИНИСТРАЦИИ КРАСНОВИШЕРСКОГО  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №8»

ПРИКАЗ

04.09.2024

№ 281а

**О создании комиссии по осуществлению производственного контроля за  
качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2024-2025  
учебном году**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов по обеспечению качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., с целью повышения эффективности системы контроля качества питания обучающихся МБОУ СОШ № 8

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проведению мероприятий производственного контроля организации и качества горячего питания:

1.1 в школьной столовой МБОУ СОШ № 8 в следующем составе:

- Белькова Е.К., И.о. директора МБОУ СОШ № 8, председатель

Члены комиссии:

- Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ;

- Бардакова Н.Г., зам. директора по ВР;

- Маренина Т.А., социальный педагог;

- Басалгина Т.В., шк. фельдшер.

1.2 в школьной столовой Берёзовостарицкой ООШ, филиала МБОУ СОШ № 8.в следующем составе:

-Гессель Л.М., руководитель Берёзовостарицкой ООШ, филиала МБОУ СОШ № 8.

Члены комиссии:

- Хазеева Н.Д., учитель,
- Киряева И.В., учитель;

1.3 в школьной столовой Вишерогорской ООШ, филиала МБОУ СОШ № 8.в следующем составе:

Мокрушина Е.К., руководитель Вишерогорской ООШ, филиала МБОУ СОШ № 8.

Члены комиссии:

- Шумкова Е.В., помощник повара;
- Зырянова Н.Н., учитель.

2. Утвердить Программу производственного контроля организации питания обучающихся (Приложение № 1).

3. Утвердить Положение «О комиссии производственного контроля организации питания обучающихся (Приложение 2).

4. Ответственному лицу за питание, Марениной Т.А., копию данного приказа разместить в помещении пищеблока и на информационных стендах.

5. Гилёвой И.И., администратору официального сайта школы, скан копию данного приказа разместить на сайте школы.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора МБОУ СОШ № 8



Е.К. Белькова

## **ПРОГРАММА**

### **производственного контроля организации питания обучающихся в школьных столовых на 2024-2025 учебный год**

Программа устанавливает порядок организации, и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ, путём должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществлении санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

#### **Задачи производственного контроля.**

Контролируется:

- качество и безопасность поступающего на пищеблок производственного сырья и пищевых продуктов;
- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- соблюдение условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой продукции);
- наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- состояние помещений пищеблока, инвентаря, оборудования;
- выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, требований личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- качество состояния, мытья и обработки посуды;
- контроль рациона питания обучающихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе;
- контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи.

**МЕРОПРИЯТИЯ**  
**программы производственного контроля организации питания**  
**обучающихся**  
**в школьных столовых**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Белькова Е.К., И.о. директора МБОУ СОШ № 8, Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ Гессель Л.М., руководитель филиала, Мокрушина Е.К., руководитель филиала	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий	Состояние подсобных помещений, пищеблока, обеденного зала, инвентаря, оборудования	1 раз в четверть	Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ Руководители филиалов, члены комиссий	Акт проверки
3.	Контроль за условиями и сроками транспортировки и хранения сырья	Договор на поставку пищевых продуктов, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.ю1079-01	По мере поступления сырьевой продукции	Руководители филиалов, члены комиссий	Сертификаты качества продукции
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.ю1079-01	Ежедневно	Руководители филиалов	Журнал учёта температурного режима
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки	Ежедневно	Руководители филиалов	Накладные сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки, Журнал бракеража готовой продукции
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08	Ежедневно	Басалгина Т.В., школьный фельдшер, Руководители филиалов	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены комиссий, руководители	Журнал бракеража готовой продукции

				филиалов родительский комитет	
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утверждённому меню	Раздача	1 раз в четверть	Члены комиссий, руководители филиалов родительский комитет	Акт проверки
9.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, цикличному 10-дневному меню	1 раз в четверть	Белькова Е.К., И.о. директора МБОУ СОШ № 8 Руководители филиалов, члены комиссий	Утверждение 10-дневного меню
10.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил на производстве	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Руководители филиалов	Технологические карты
11.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приёмом пищи	Зоны для мытья рук в столовой и перед входом в столовую СанПиН 2.4.5. 2409-08	Ежедневно	Классные руководители 1- 11 классов, воспитатель дошкольной группы	Визуальный
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учёта отпущенной продукции	Ежедневно	Руководители филиалов	Акт реализации
13.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов	1 раз в полгода	Руководители филиалов, члены комиссий	Акт проверки
14.	Проверка эксплуатации торгово-технологического холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.4.5. 2409-08	Ежеквартально	Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ, Руководители филиалов	Акт проверки
15.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз СанПиН 2.4.5. 2409-08	В течение года	Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ, Руководители филиалов, члены комиссий	Акт проверки
16.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде,	Контроль за состоянием посуды на производстве,	1 раз в четверть	Руководители филиалов	Акт проверки

	таре	Количество и комплектность. материал, целостность, приборы, инвентарь СанПиН 2.4.5. 2409-08			
17.	Мониторинг удовлетворённости качеством и организацией питания	Анкетирование	2 раза в год	Члены комиссий Руководители филиалов, родительский комитет	Анкеты, анализ анкет
18.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья	1 раз в четверть	Руководители филиалов	Акт проверки
19.	Мониторинг исполнения программы производственного контроля			Руководители филиалов, члены комиссий, родительский комитет	Акты проверок и лабораторных исследований

**Положение**  
**о комиссии производственного контроля за организацией питания**  
**обучающихся**

**1. Общие положения.**

1.1 Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания

1.2 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.3 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.4 В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, сотрудники школы.

1.5 Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

**2. Цель и задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

2. Комиссия создаётся с целью осуществления постоянного контроля за качеством готовой пищи и соблюдения технологии её приготовления.

2.2 Задачи создания и деятельности Комиссии:

- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания;
- выборочная проверка качества поступающего сырья, продуктов;
- выборочная проверка качества и объёма готовых блюд;
- ежедневный контроль по мере готовности, до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объёма всех приготовленных блюд, кулинарных изделий;
- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии к установленным нормам и требованиям, или о её неготовности, или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);
- выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

**3. Функции комиссии по контролю за организацией питания.**

3.1 Комиссия по контролю за организацией питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания учащихся;
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище;
- изучает мнение обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

#### **4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. Получать от повара, школьного фельдшера информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.4. Изменить график проверки по объективной причине;
- 4.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.6. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

#### **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;
- 5.2. Комиссия выбирает председателя;
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты;
- 5.5. Проверки организуются с периодичностью 1 раз в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 её членов;
- 5.6. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

#### **6. Ответственность членов Комиссии**

- 6.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 6.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

#### **7. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

- 7.1. Акты проверок подписываются членами комиссии.
- 7.2. Акты проверок размещаются на сайте образовательного учреждения.